

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 28.05. bis 02.06.2019

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
DI 5,80 €	Rinderbrühe mit Gemüse _b	Schnitzel in Pfefferrahm _{a1,im} dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Wachsbrechbohnsalat	Obstsalat mit Erdbeeren ₁
MI 6,20 €	Selleriecreme _{a1,i}	Schweinebraten „Toscana“ gefüllt mit Käse, Paprika & Tomate _{a1,bi} dazu Kartoffeln und Leipziger Allerlei mit frischem Spargel	Mandel-kokos-pudding _{1,i,L1}
DO Christi Himmel- fahrt 7,80 €	Hühnerbrühe mit Ei _{bm}	Von 11:00 bis 12:30 Uhr Frühshoppen mit einem Jazz Trio in der Cafeteria, mit kleinen „Häppchen“ und Getränken Von 12:30 bis 14:30 Uhr Mittagmenü in der Cafeteria „Königin Pastetchen“ Hühnerragout mit frischem Spargel & Pilzen, gefüllt in einem Blätterteigpastetchen _{a1,1im6} dazu ein Blattsalat	Bayrisch Creme mit Himbeeren _{1i}
FR 5,80 €	Champignoncreme _{b,a1,i,6}	Sahnehering _{fi} mit Bratkartoffeln und einem Gurkensalat oder ein Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Blattsalat und Essig-Öl Dressing, dazu ein Brötchen _{a1,mi}	Joghurtspeise _{1i}
SA 5,20 €		Kartoffel-Kohlrabi-Gratin _i mit einer Bratwurst oder 4,80 € Linseneintopf mit Mettwurstscheiben _b	Grießbrei mit Pfirsichwürfeln _{1,i}
SO 7,20 €	Spargelcreme _{a1,i}	Rindergulasch „Stroganoff Art“ _{a1,1bg} dazu Kroketten _{a1,mi} oder Kartoffeln und ein Salat	Mousse au chocolate _{1,i}

Änderungen vorbehalten!

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, L Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere.

Bitte sehen Sie in unsere separate Zusatzstoffeübersicht (A/Z*).**